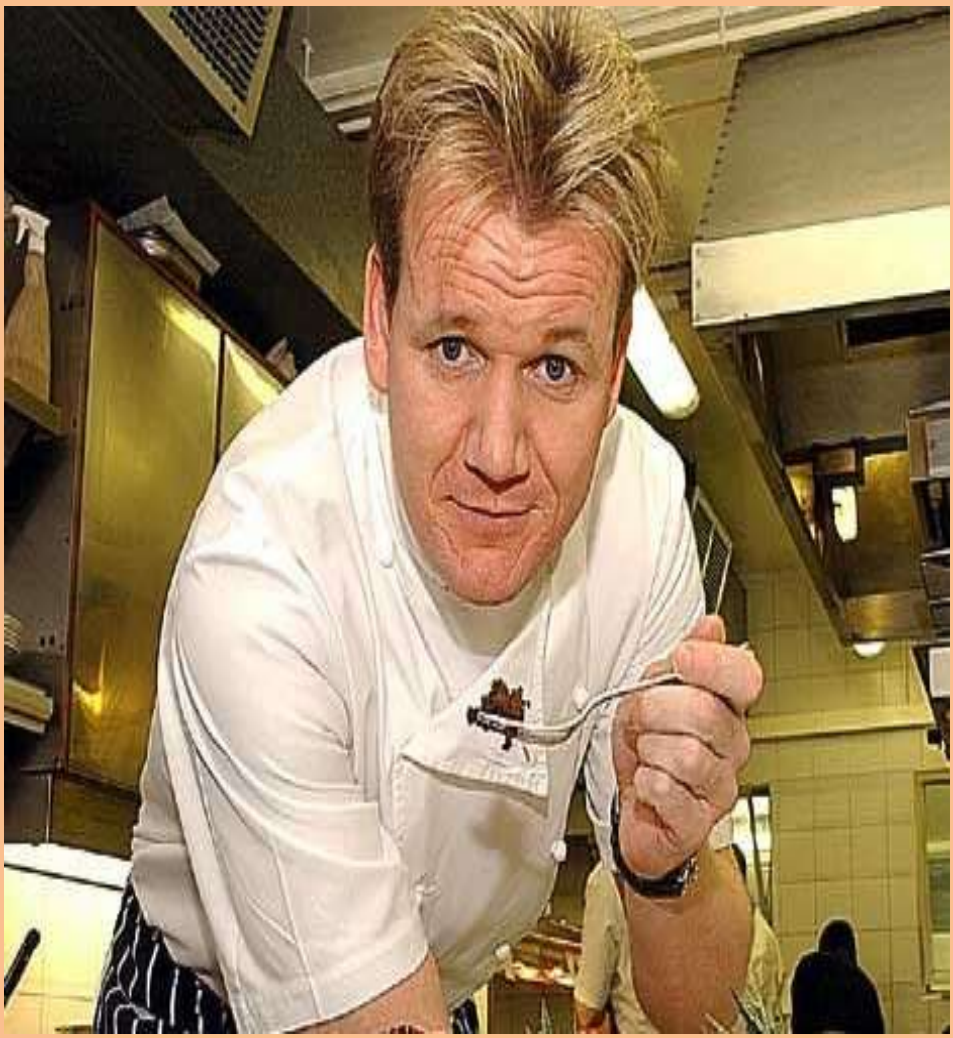
Szakácskönyv



Tartalom:

Levesek: ***3***
Borsóleves: 3
hozzávalók 3
Bableves ***3***
HOZZÁVALÓk: **3**
Gyümölcsleves: ***4***
HOZZÁVALÓK: **4**
Főételek: ***5***
Paradicsomos húsgombóc: **5**
HOZZÁVALÓK: 5
Csirkés egytál: ***5***
HOZZÁVALÓK **5**
Tejszínes rakott krumpli: ***6***
HOZZÁVALÓK **6**
Desszertek: ***6***
Édes szerelem: **6**
HOZZÁVALÓK 6
Valamint: 6
Márványos Gyümölcs Pite: ***7***
HOZZÁVALÓK: **7**
A tésztához: 7
MORZSÁS-KOMPÓTOS CRUMBLE: ***7***
HOZZÁVALÓK **7**

Készítette:Báder Noémi

LEVESEK:

BORSÓLEVES:

HOZZÁVALÓK

A leveshez:

- 4 adag
- 2 közepes db sárgarépa
- 1 közepes db fehérrépa
- 350 g konzerv zöldborsó
- ételízesítő ízlés szerint
- 1 csokor petrezselyem
- 1 ek napraforgó olaj

A daragaluskához

- 2 db tojás
- 1 csipet só
- 100 g búzadara (amennyit felvesz)

BABLEVES:

HOZZÁVALÓK:

- 30 dkg tarkabab
- 40 dkg füstölt tarja
- 25 dkg füstölt kolbász (Gyulai)
- 1 db sárgarépa
- 1 db petrezselyemgyökér
- 1/2 db zeller
- 1/2 db karalábé
- 2 db babérlevél
- 4 cikk fokhagyma
- 1 evőkanál zsír
- 2 mokkáskanál pirospaprika
- 1 fej hagyma
- 4 csapott evőkanál liszt
- 2 dl tejföl
- só
- bors
- Csipetkéhez:
- 20 dkg liszt
- 1 db tojás
- só

GYÜMÖLCSLEVES:

HOZZÁVALÓK:

- kb. 2,5 literhez:
- 1,3 kg tisztított vegyes gyümölcs tetszés szerint darabolva (csereszenye, meggy, sárgabarack, őszibarack, alma, egres, körte, stb. - az idénynek megfelelően)
- kb. 1 liter víz
- csipet só
- 2 dl tejszín vagy tejföl
- 1 evőkanál liszt (rizsliszt)
- 5-6 evőkanál cukor (édesítővel lehet keverni)
- 5 db szegfűszeg
- 1 csapott mokkáskanál őrölt fahéj
- 3-4 citromhéj darabka (zöldségtisztítóval lehántva)
- 1 evőkanál citromlé
- 1 mokkáskanál rumaroma vagy 1 csomag vaníliás cukor

FŐÉTELEK:

PARADICSOMOS HÚSGOMBÓC:

HOZZÁVALÓK:

- 60 dkg darált hús
- 1 bögre rizs
- 1 db hagyma (kisebb)
- 1 db tojás
- 1-2 doboz paradicsompüré
- 2-3 db babérlevél
- 1 db leveskocka
- 1 ek liszt
- só
- bors
- ételízesítő
- cukor

CSIRKÉS EGYTÁL:

HOZZÁVALÓK

- 2 ek olaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 db szikkadt zsemle
- 1 db sárgarépa
- 1 db burgonya
- 40 dkg csirkemellfilé
- 1 db babérlevél
- só
- bors
- 1 doboz fehér bab (konzerv)

TEJSZÍNES RAKOTT KRUMPLI:

HOZZÁVALÓK

- 1 kg burgonya
- só
- 5 dl cukrozatlan habtejszín
- 1-2 gerezd fokhagyma
- bors
- őrölt szerecsendió
- 20 dkg szeletelt bacon
- vaj a formához
- 10 dkg sajt

DESSZERTEK:

ÉDES SZERELEM:

HOZZÁVALÓK

- A piskótához:
- 5 + 2 dkg cukor
- 9 dkg liszt
- 37 ml tej
- 37 ml olaj
- 1 db tojás
- 1/4 csomag sütőpor
- A csokikrémhez:
- 5 dl tejszín
- 30 dkg fehércsoki
- 10 g lapzselatin
- A málnazseléhez:
- 30 dkg málnadzsem
- 5 g lapzselatin

VALAMINT:

- 1 evőkanál málnadzsem a piskóta megkenéséhez
- 1 marék kókuszreszelék

MÁRVÁNYOS GYÜMÖLCS PITE:

HOZZÁVALÓK:

A TÉSZTÁHOZ:

- 14 dkg margarin
- 20 dkg liszt
- 7 dkg porcukor
- 1 tojássárgája
- A krémhez:
- 1 nagy pohár tejföl
- 10 dkg cukor
- 4 dkg liszt
- 3 tojás
- 1 lime (citrom is megfelel)
- A gyümölcsszószhoz:
- 10 dkg málna
- 10 dkg fekete áfonya
- 1-2 evőkanál cukor
- 1 evőkanál keményítő, fél dl víz

MORZSÁS-KOMPÓTOS CRUMBLE:

HOZZÁVALÓK

- 4 gombóc sztracsatella fagyi
- A morzsához:
- 5 dkg hideg margarin kockára vágva
- 10 dkg finomliszt
- 5 dkg finomra őrölt kristálycukor
- 1 teáskanál fahéj
- A gyümölcskompóthoz:
- 1 alma meghámozva, kimagozva, kicsutkázva és felszeletelve
- 5 dkg asztalt szilva
- 1 körte meghámozva, kimagozva, kicsutkázva és felszeletelve
- 5 dkg szárított sárgabarack
- 1/2 dl víz
- 2,5 dkg finomra őrölt barna cukor